

ATELIER CUISINE



“CUILLETTE VAGABONDE ET CUISINE BUISSONNIÈRE”

Dates : Samedi 21 septembre,

55€

Samedi 26 octobre,
Samedi 23 novembre

68€

Spéciale Noël
Samedi 14 décembre

“SOUS RÉSERVE D'IMPONDÉRABLE”



Chef de cuisine : Romain

Accueil et réservation : Peggy et Anaïs

DÉROULEMENT :

Vers 8h45 :

Romain est heureux de vous accueillir sur le lieu de cueillette où vous visualiserez les plantes sauvages dans leur milieu naturel. Observation en détail de la plante (forme, couleur, goût, détails de reconnaissance...). Conseils de cueillette dans le respect de la plante et l'environnement.

Vers 10h30 :

Accueil au restaurant par Peggy et Anaïs autour d'une boisson.
Distribution des recettes et des fiches plantes vues à la cueillette.

Vers 10h45 :

Romain, en tant que chef de cuisine, et Hugo vous montreront comment transformer ces « simples herbes » en plats savoureux et délicats.

Vers 12h30 :

Dans une joyeuse ambiance de partage, et nos sens éveillés, vous dégusterez ensemble le résultat de ce travail matinal. Nous nous séparerons vers 15h, les papilles réjouies par cette nouvelle expérience.

Boissons en supplément

Afin de bloquer votre réservation pour un atelier, des arrhes de 20€ par personne inscrite vous seront demandées. En cas d'annulation de votre part au cours des 10 jours précédant cet atelier, ces arrhes ne pourront plus être remboursées.

En cas de mauvais temps l'Atelier est maintenu, Romain se charge des cueillettes la veille et propose la reconnaissance des plantes du panier ou une animation ciblée sur un thème. Vous pouvez visualiser une vidéo de notre premier Atelier sur notre site internet.



Restaurant L'Atelier L'Art des Mets
500 route de Robion aux Taillades
04.90.72.37.55
<http://www.latelierlartdesmets.fr>
contact@latelierlartdesmets.fr